

1.3

SERVICIOS DE VIGILANCIA ALIMENTARIA

Roce

El personal técnico de inspección y control de alimentos debe depender directamente de la Administración bien sea del Estado o del Municipio.

Deberá ser remunerado lo suficiente, para que pueda tener una dedicación plena.

El industrial o manipulador será el responsable primario, sin que se exime de responsabilidad al técnico de la industria.

La Administración deberá suministrar el Servicio Veterinario al personal técnico y auxiliar así como utillaje necesario.

Los Inspectores de alimentos Oficiales en ningún caso podrán ser asesores de las industrias alimentarias controladas.

Servicios propios municipales - Los Veterinarios actuarán como funcionarios del Ayuntamiento, de acuerdo con los Reglamentos sanitarios vigentes en la actualidad.

Sector privado (mataderos empresariales, fábricas alimentarias, establecimientos alimentarios, etc).- El Empresario podrá tener sus Veterinarios como tecnólogos alimentarios en la empresa. Pese a la Inspección, control y supervisión alimentario serán efectuados por los Veterinarios e Inspectores alimentarios Oficiales.

1.3.1.- Médicos personales: Serán los Técnicos Superiores Titulados correspondientes.

Para los Alimentos de origen animal y derivados, serán los Veterinarios.

Para los alimentos de origen vegetal y aguas los Farmacéuticos, etc. O sea siempre la persona más competente en la materia en cuestión.

Organización y dependencia.- Dependerá de la magnitud del Ayuntamiento, con una Jefatura y un reparto de funciones teniendo en cuenta las necesidades y especialización. La dependencia será de la Tenencia de Alcaldía de Sanidad correspondiente, y a su vez de la Autoridad Superior.

Problemas estatales y corporativos (Cuerpos Nacionales) dedicación y adecuación a las funciones encomendadas.- Debe especificarse lo que sea misión estatal (para que sea desempeñada por miembros de los Cuerpos Nacionales), y las funciones que deben desempeñar los Técnicos Sanitarios al Servicio del Ayuntamiento.

Lo que debe evitarse es dualidad de funciones y de dependencias, que una misma función sea desempeñada por dos personas, o que queden servicios por hacer.

1.3.2. Médicos técnicos. - En aquellos casos que sea preciso El Inspector Sanitario enviará muestras al Laboratorio de Análisis, el cual es un excelente medio auxiliar complementario, para así llegar a la conclusión del diagnóstico de la alteración, de la adulteración o sofisticación del alimento.

Habrá : Laboratorio Municipal Central (en Barcelona).  
Laboratorios Primarios.  
Laboratorios Secundarios.

**CATALUNYA**

Extensión 32.200 Km2 Habitantes 6 millones

Ciudades más importantes:

Barcelona	2.000.000
Hospitalet	300.000
Badalona	230.000
Sabadell	187.000
Terrasa	156.000
Santa Coloma G.	140.000
Mataró	98.000
Cornellá	92.000
San Baudilio Ll.	73.000
Manresa	70.000
Prat Llobregat	60.000
Sardañola	58.000
Espirugues Llob.	47.000
Grancollers	46.000

Tarragona	110.000
Reus	80.000
Tortosa	47.000
Valle	20.000

Lérida	107.000
Elxaguer	13.000
Tárrega	12.000
Seo de Urgell	11.000

Girona	88.000
Figueras	31.000
Olot	26.000
Blanes	21.000

LABORATORIOS MUNICIPALES.— Muy interesantes como medios auxiliares en los Controles sanitarios y de calidad de los alimentos, y en la prevención de las Zoonosis transmisibles.

Situación actual.— En gran actividad el Municipal (o Central) de Barcelona. En Tarragona, Lérida y Girona están los llamados antiguamente Institutos Provinciales de Higiene y Sanidad. En algunas ciudades importantes catalanas, sobre el papel existe algún Laboratorio Municipal, pero debe potenciarse con arreglo a las necesidades actuales.

En 1900, se dió la orden para que los Ayuntamientos de más de 10.000 habitantes se pusiese en marcha el Laboratorio Municipal, con las instrucciones que entonces ya se dieron.

LABORATORIO CENTRAL.- Existente en Barcelona, capaz de realizar prácticamente todos los análisis para los controles de sanidad y calidad de los alimentos, así como zoonosis transmisibles. Y tendrá contacto y colaboración con los Centros similares existentes en Barcelona.

LABORATORIOS PRIMARIOS.- Existentes en las grandes ciudades catalanas pero distribuidos estratégicamente por toda Catalunya. Las comunicaciones, las distancias, y el nº de habitantes así como de Centros productores y manipuladores de alimentos ha de tenerse muy en cuenta. Con 6-8 Laboratorios primarios creemos suficiente.

LABORATORIOS SECUNDARIOS.- Existentes en las cabeceras de comarcas o partidos judiciales importantes; así como en algunas ciudades importantes que sin ser cabeceras lo requieran. Creemos que se podrían programar unos 30, estratégicamente situados.

Recordamos que las causas de toxicidad alimentaria, que las podemos clasificar en 5 grupos, por orden de mayor a menor peligrosidad, siguen este orden:

- 1º - Causas de origen microbiano .
- 2º - Causas de desequilibrio alimentario.
- 3º - Contaminantes ambientales sobre los alimentos.
- 4º - Consumo de alimentos tóxicos "per se".
- 5º - Problemas alimentarios derivados del uso de aditivos.

Lo citado viene a explicar la importancia y primacía en la mayoría de los casos de los análisis bacteriológicos sobre los químicos. Los primeros suelen ser de urgencia, en cambio los químicos en bastantes casos hay más tiempo para actuar.

Debemos intentar conseguir que en los Ayuntamientos, el Jefe de la Inspección y Control Sanitario de Alimentos de origen animal sea un veterinario; y que en los Laboratorios Municipales haya por lo menos un Veterinario. Y que el Servicio de Zoonosis transmisibles lo lleve un Veterinario.

### LABORATORIOS SECUNDARIOS

Contarán con dos Técnicos Superiores:

Uno para análisis bacteriológicos, parasitarios y Fungicos.

Y otro para análisis químicos.

Es indispensable contar con un mínimo de tres auxiliares.

#### Análisis bacteriológicos:

Nº total de gérmenes por gr.

Nº de colonias viables.

Recuento de coliformes.

Recuento de E. coli.

Aislamiento de Salmonelas.

Aislamiento de estafilococos.

#### Análisis parasitológicos

Recuentos de colonias de hongos, levaduras.

#### Análisis físico-químicos:

Humedad

Proteína

Grasa

Cenizas

Cloruros

Fosfatasa residual

Presencia de conservadores (borico, bisulfitos, H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>, etc)

Colorantes artificiales

Grado alcohólico

Acidez, pH

Almidón

Adulteraciones más corrientes

Aditivos más corrientes, etc etc.

### LABORATORIOS PRIMARIOS

Contarán con 4 Técnicos Superiores, con el personal laborante y administrativo correspondiente.

Además de los citados análisis aquí ya comprenden otros más complejos.

En los presupuestos de los citados Laboratorios y que son elevados, ya que hay que contar con las siguientes partidas:

Locales y su adecuación

Instalaciones, agua, electricidad, gas ciudad, etc.

Aparatos e instrumental y utillaje.

Material de vidrio y reactivos, medios de cultivo, etc. etc.

Personal Técnico.

Personal auxiliar.

Gastos de mantenimiento y mejoras.

Imprevistos, etc. etc.

estimación de las necesidades, que deben estar bien orientadas y encuadradas.

# Bromatología

VETERINARIOS COLEGIADOS EN LA PROVINCIA DE BARCELONA QUE HAN

CURSADO LA ESPECIALIDAD DE BROMATOLOGIA

- Alvarez Puig, Juan  
Bataller Feixas, Mateo  
Casas Segalá, Juan María  
Cera Raso, Ignacio  
Corzán Aniesa, María-José  
Daban Muntaner, Gaspar  
Enfedaque Alfonso, Pilar  
Florit Cordero, Francisco  
Gil Ventura, Emilio  
Gómez Muro, José Antonio  
Martínez Figuerola, José-Maria  
Mallol Duran, Montserrat  
Kora Ventura, María Teresa  
Kora Ventura, Ramón  
Obach Vidal, Amadeo  
Puigdollers Masallera, José  
Reig Puigbertrán, José  
San Millan González, Adoración  
Torres Rocha, María Pilar  
Moragas Encuentra, Manuel  
~~Saenz Haefnaiz Alfredo, Pineda Fen n°135, LLISSA DE MUNT~~  
~~Serratosa Vilageliu, Jordi - Mas "La Vallada" s/n - Sant Boi de Llobregat~~  
~~Flo. Torrelles Ferran - San Miguel n° 20-bajos - MASNOU~~  
Hay muchos otros, sin localizar aún.
- ~~X~~ Fernandez Garcia, Antonio  
~~X~~ Gabas de Azcon, Francisco Javier  
~~X~~ Reig Puigbertrán, José  
~~X~~ Escuer Bailen, Angela  
~~X~~ Gomá Rosich, José María  
~~X~~ Boix Domenech, Jesus  
~~X~~ Durán Jové, Victor  
  
~~X~~ Reverter Pijuan, Montserrat  
C. Calabria 164 - 1º - 3ª  
Barcelona (15).- Tel. 223.22.83.  
  
~~X~~ Galindo Casorrán, Mª Dolores  
C. Francisco Victoria 24- 7º- A  
Zaragoza (8).  
~~X~~ Muntada Ullarregui, Jose  
Castellar del Vallés  
Paseig n 25 T. 714.5392  
El Profesor Dr. UCAR EASORRAN  
DE Bromatología de la Facultad de  
Veterinaria de Zaragoza, me está ayu-  
dando en encontrar Veterinarios in-  
teresados.

En el Colegio de Barcelona, tienen las señas y teléfonos de los Veteri-  
narios citados.

MUY IMPORTANTE.- Tener presente que bastantes de los Veterinarios citados, ya tienen una vida profesional iniciada (clínica canina, etc.), y por lo tanto difícilmente pasarán al campo de la Bromatología y Tecnología alimentaria.

En cambio, si debemos contactar con los que han escabado más recientemente (el año 79, 80, 81, 82, etc.), que es donde se pueden encontrar gente dispuesta a estudiar y continuar los estudios de la especialidad, siempre y cuando estén bien orientados y encuentren facilidades.

DEBEMOS LOCALIZAR GENTE MUY JOVEN DE BROMATOLOGIA.

Jaime Roca Torras

3

A N E X O N° I

FICHA DE CONTROL

Nombre/s del Veterinario que controla la Industria .....

Nº Registro de Personal .....

Domicilio del Veterinario .....

Situación Administrativa y Destino Oficial .....

Clase de Industria .....

Razón Social y Ubicación de la Industria .....

Nº de Registro Sanitario ..... Tfno. ....

Emplazamiento de la Industria (urbano, puerto, rural, polígono industrial, etc.) .....

Horario de Trabajo de la Industria .....

Distancia a cabecera del Partido Veterinario .....

Distancia a núcleo urbano más próximo y habitantes del mismo .....

Producción total anual media .....

Capacidad teórica de producción anual .....

Capacidad total de cámaras frigoríficas en refrigeración .....

Capacidad total de cámaras frigoríficas en congelación .....

Capacidad teórica de pasterización .....

Otros datos .....

..... a ..... de .... 1.981